AME1114T*
AME0114MB

Horno de microondas

Instrucciones y guía de cocción para el usuario

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas de servicio para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

SAMSUNG

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 1 2014-08-07 2:27:51

contenido

Información sobre seguridad 2

Guía de búsqueda rápida 11

Funciones del horno 12

Horno 12

Panel de control 12

Accesorios 13

Uso del horno 13

Cómo funciona un horno de microondas 13

Verificar que el horno funciona correctamente 14

Configuración de la hora 14

Establecer los niveles de potencia 14

Cocción en una sola etapa 15

Cocción multietapas 15

Uso del botón +30 Seg. 15

Detención de la cocción 16

Configuración del modo de ahorro de energía 16

Uso de las funciones de comida saludable 16

Uso de las funciones de auto cocción 18

Uso de las funciones de ablandar/derretir 22

Uso de la función otros platos 22

Uso de las funciones de auto recalentado 23

Uso de las funciones de auto descongelado 24

Desconexión de la alarma 25

Usar el temporizador de la cocina 25

Traba de seguridad de su horno de microondas 25

Guía de utensilios de cocina 26

Guía de cocción 27

Resolución de problemas y códigos de error 33

Resolución de problemas 33

Código de error 33

Gracias por elegir a samsung 34

Especificaciones técnicas 34

información sobre seguridad

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de comprar un horno de microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información útil acerca de cómo cocinar con el horno de microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y recipientes de cocina adecuados
- Sugerencias útiles para cocinar
- Sugerencias de cocción

LEYENDA DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

ADVERTENCIA — Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **graves lesiones en las personas e incluso, provocar la muerte**.

PRECAUCIÓN — Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **lesiones leves en las personas o daños en la propiedad**.

- Advertencia: peligro de incendio
- Advertencia: superficie caliente
- Advertencia: electricidad
- Advertencia: material explosivo
- NO intentar.
- NO tocar.
- NO desarmar.
- Siga las instrucciones fielmente.
- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
- Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.
- Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.
- Nota
- Importante

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 2 2014-08-07 2:27:52

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA CON DETENIMIENTO Y CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de cumplir en todo momento estas precauciones de seguridad.

Antes de utilizar el horno, asegúrese de que se cumplan las siguientes instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA (función de microondas solamente)	
⦸	**ADVERTENCIA:** Si la puerta o las trabas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que hayan sido reparadas por una persona competente.
⦸	**ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona que no sea alguien competente realizar cualquier tarea de reparación o mantenimiento que implique quitar una cubierta que brinde protección contra la energía irradiada por el microondas.
☛	Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico solamente.

★	**ADVERTENCIA:** Solo permita que un niño utilice el horno sin supervisión cuando le haya dado las instrucciones correctas para que el niño pueda utilizarlo de manera segura y cuando comprenda los peligros del uso indebido.
★	**ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
★	Solo se deben utilizar utensilios adecuados para hornos de microondas.
★	Cuando caliente alimentos en recipientes plásticos o de papel, esté atento al horno ante la posibilidad de un incendio.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 3 2014-08-07 2:27:52

★	El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y elementos similares puede provocar el riesgo de lesiones, explosiones o incendios.
⇉	En caso de observar humo, apague o desenchufe el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
★	**ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas puede tener como resultado un retraso en el punto de ebullición, por lo tanto debe tener cuidado al manipular el recipiente.
★	**ADVERTENCIA:** El contenido de biberones y frascos de alimento para bebé deben revolverse o agitarse y siempre debe verificarse la temperatura antes de consumirlos, a fin de evitar quemaduras.
⃠	Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar.
★	El horno debe limpiarse con regularidad y debe eliminarse cualquier depósito de alimentos.

☛	No mantener el horno limpio podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.
⃠	El electrodoméstico no es apto para ser instalado en vehículos de carretera, casas rodantes y otros similares.
★	El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
★	Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
✆	Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser remplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.
⃠	**ADVERTENCIA:** Los líquidos y demás alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 4 2014-08-07 2:27:52

	El electrodoméstico no debe limpiarse con chorro de agua.
	Este horno se debe colocar en la dirección y altura apropiadas para permitir un fácil acceso a la cavidad y al área de control.
	Antes de utilizar el horno por primera vez, se lo debe operar con agua durante 10 minutos y luego utilizarlo.
	Si el horno genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
	El horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.
	El microondas está pensado para ser utilizado sobre la encimera solamente, no debe colocarse en un armario.

⚠ ADVERTENCIA (función de microondas solamente) - Opcional	
	ADVERTENCIA: Cuando el electrodoméstico se utilice en el modo Combinado, los niños solo deben usarlo bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

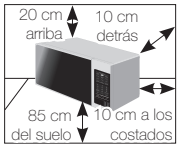
	Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.
	ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
	No debe utilizarse un limpiador a vapor.
	ADVERTENCIA: Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la bombilla de luz para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
	ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.
	La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 5 2014-08-07 2:27:52

	La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
	Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.
	Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
	No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.
	Los electrodomésticos no están diseñados para ser puestos en funcionamiento por medio de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

INSTALACIÓN DEL HORNO DE MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana 85 cm por encima del suelo. La superficie debe ser lo suficientemente resistente como para soportar el peso del horno.



1. Cuando instale el horno, asegúrese de que la ventilación sea la adecuada, deje un espacio de al menos 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los costados del horno y 20 cm (8 pulgadas) hacia arriba.

2. Retire todo el material de empaque que está dentro del horno.

3. Instale el anillo y el plato giratorio.
Verifique si el plato giratorio rota libremente.
(Modelos con plato giratorio solamente)

4. Este horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.
Por seguridad personal, enchufe el cable en un tomacorriente de CA conectado a tierra.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 6 2014-08-07 2:27:52

- No instale el horno de microondas en lugares calurosos ni húmedos como cerca de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones eléctricas del horno y los cables prolongadores que se utilicen deben ser iguales al cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y la traba de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno de microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL HORNO DE MICROONDAS

Las siguientes partes del horno deben limpiarse con regularidad para evitar que se acumule grasa y restos de alimentos:

- Superficies internas y externas
- Puerta y trabas de la puerta
- Anillos y plato giratorio
  (Modelos con plato giratorio solamente)

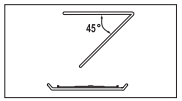
- **SIEMPRE** asegúrese de que las trabas de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre adecuadamente.
- No mantener el horno limpio podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua jabonosa tibia. Enjuague y seque.
2. Quite las salpicaduras o manchas de la superficie interior del horno con un paño con jabón. Enjuague y seque.
3. Para aflojar restos de alimentos endurecidos y eliminar olores, coloque una taza de jugo de limón diluido en el horno y caliente durante diez minutos a potencia máxima.
4. Lave el plato apto para lavavajillas siempre que sea necesario.

- **NO** derrame agua en las ventilaciones. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni solventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar las trabas de la puerta para asegurarse de que las partículas no:
  - Se acumulen
  - Impidan que la puerta se cierre correctamente
- **Limpie** la cavidad del horno de microondas después de cada uso con una solución de detergente suave, pero espere a que el horno se enfríe antes de limpiarlo a fin de evitar lesiones.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 7 2014-08-07 2:27:52

Al limpiar la parte superior dentro de la cavidad, es conveniente girar el calentador hacia abajo 45° y limpiarlo.
(Modelos con calentador colgante solamente)



ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Se deben seguir algunas instrucciones simples al almacenar o realizar reparaciones en el horno. No se debe utilizar el horno si la puerta o las trabas de la puerta están dañadas:

- Bisagras rotas
- Trabas deterioradas
- Cubiertas del horno deformadas/dobladas

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico calificado especializado en microondas.

- **NUNCA** retire la cubierta exterior del horno. Si el horno presenta fallas y requiere servicio técnico, o si tiene dudas sobre su funcionamiento:
  - Desenchúfelo del tomacorriente
  - Comuníquese con el centro de servicio de posventa más cercano

- Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y libre de polvo.
  Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar negativamente las piezas operativas del horno.
- Este horno de microondas no está diseñado para uso comercial.
- La bombilla de luz no debe ser reemplazada por el usuario por cuestiones de seguridad. Comuníquese con el centro autorizado de atención al cliente de Samsung más cercano para que un ingeniero calificado reemplace la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA					
	Solo se debe permitir que el personal calificado realice modificaciones o reparaciones en el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
	No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados con la función de microondas.	✓	✓	✓	✓
	Por seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
	No instale este electrodoméstico cerca de una estufa o material inflamable; en un lugar húmedo, grasoso o lleno de polvo, ni tampoco en un lugar expuesto a luz solar directa o agua o en el que puedan haber fugas de gas; ni sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
	El electrodoméstico debe estar conectado correctamente a tierra de acuerdo con los códigos locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 8 2014-08-07 2:27:54

	Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.	✓	✓	✓	✓
	No tire ni doble excesivamente el cable de alimentación ni le coloque encima objetos pesados.	✓	✓	✓	✓
	En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
	No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
	No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.	✓	✓	✓	✓
	No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si alguna sustancia extraña, como por ejemplo agua, ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
	No aplique presión excesiva ni golpee el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
	No coloque el horno sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
	No utilice benceno, diluyente, alcohol, limpiadores a vapor o alta presión para limpiar el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
	Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
	Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice adaptadores múltiples, cables de extensión ni transformadores eléctricos.	✓	✓	✓	
	No cuelgue el cable de alimentación sobre un objeto metálico ni lo inserte entre objetos o detrás del horno.	✓	✓	✓	

	No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni un tomacorriente de pared flojo. Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
	No vierta ni rocíe agua directamente sobre el horno.	✓	✓		
	No coloque objetos sobre o dentro del horno ni sobre la puerta.	✓	✓	✓	
	No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del horno.	✓	✓		
	No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol ya que este se evapora y puede entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
	Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: Calentar bebidas en el microondas puede retrasar el punto de ebullición y que el líquido salga a borbotones, por lo tanto, se debe tener mucho cuidado al manipular el recipiente. Para evitar esta situación SIEMPRE deje pasar al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para que la temperatura pueda estabilizarse. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con un vendaje limpio y seco. • No se aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓
	No sumerja en agua la bandeja ni el estante poco después de la cocción ya que ello podría romperlos o dañarlos.				✓

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 9 2014-08-07 2:27:56

⃠	No haga frituras de inmersión en el horno microondas ya que no se puede controlar la temperatura del aceite. Esto puede hacer que el líquido caliente se derrame repentinamente.	✓			✓

⚠ PRECAUCIÓN					
★	Solo utilice utensilios aptos para hornos de microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajilla con bordes dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico. Motivo: Pueden provocar chispas o arcos eléctricos y dañar el horno.	✓		✓	✓
⃠	No utilice el horno de microondas para secar papeles o ropa.	✓		✓	✓
★	Utilice tiempos más cortos para menores cantidades de comida a fin de evitar sobrecalentarla o quemarla.	✓		✓	✓
⃠	No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
⃠	Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar. Tampoco deben calentarse botellas, jarras o recipientes herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
⃠	No cubra las ranuras de ventilación con paños o papel. Pueden prenderse fuego debido al aire caliente que sale del horno. El horno también puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
	Siempre use guantes para horno al sacar un plato del horno para evitar quemarse accidentalmente.			✓	
★	Revuelva el líquido durante y después del calentamiento y déjelo reposar por al menos 20 segundos después de calentarlo para evitar el retraso en el punto de ebullición.			✓	
★	Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta para evitar escaldaduras por el aire o el vapor que sale.			✓	
⃠	No haga funcionar el horno de microondas cuando está vacío. El horno de microondas se apaga automáticamente por 30 minutos por motivos de seguridad. Recomendamos colocar un vaso de agua dentro del horno en todo momento para absorber la energía de microondas en caso de que el horno se encienda accidentalmente.	✓			✓
★	Instale el horno dejando los espacios libres establecidos en este manual. (Consulte Instalación del horno de microondas).	✓		✓	
★	Tenga cuidado al conectar otros electrodomésticos a los tomacorrientes cercanos al horno.	✓	✓	✓	

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA. (FUNCIÓN DE MICROONDAS SOLAMENTE)

No respetar las siguientes precauciones de seguridad podría ocasionar una exposición nociva a la energía irradiada por el microondas.

(a) Bajo ninguna circunstancia se debe intentar poner el horno en funcionamiento con la puerta abierta ni alterar las trabas de seguridad (pestillos de la puerta) ni insertar algo en los orificios de dichas trabas.

(b) NO coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumulen alimentos o residuos de limpiadores en las superficies de sellado. Asegúrese de que la puerta y las superficies de sellado de la puerta estén limpias; para ello, páseles un paño húmedo después de usar el horno y luego uno seco y suave.

(c) NO ponga el horno en funcionamiento si está averiado hasta que haya sido reparado por un técnico calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante. Es de especial importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 10 2014-08-07 2:27:58

(1) la puerta (doblada)
(2) las bisagras de la puerta (rotas o sueltas)
(3) las trabas de la puerta y las superficies de sellado

(d) El horno no debe ser regulado ni reparado por nadie que no sea un técnico debidamente calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante.

Samsung le aplicará un cargo por reemplazar un accesorio o por reparar un defecto cosmético si el daño de la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. En esta cláusula se incluyen:

(a) Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos

(b) Bandeja, anillo guía giratorio, manguito de acoplamiento o estante de alambre rotos o perdidos

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso al que fue destinado según se describe en este manual de instrucciones. Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar el electrodoméstico.
- Como las siguientes instrucciones de funcionamiento abarcan varios modelos, las características del horno de microondas pueden diferir ligeramente de las descritas en este manual y es probable que no todos los símbolos de advertencia sean pertinentes para su electrodoméstico. Si tiene preguntas o inquietudes, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano o busque ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno de microondas está diseñado para calentar alimentos. Está diseñado para uso doméstico solamente. No caliente ningún tipo de productos textiles o cojines rellenos con granos, que podrían causar quemaduras o incendios. El fabricante no será responsable por los daños ocasionados por el uso incorrecto o indebido del electrodoméstico.
- No mantener el horno en condiciones de limpieza podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

guía de búsqueda rápida

Si desea cocinar un alimento.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Coloque los alimentos en el horno. Presione los botones **Numéricos** para ingresar el tiempo de funcionamiento.
Inicio	**2.** Presione el botón **Inicio**. **Resultado:** Comienza la cocción. El horno emite una señal sonora 4 veces cuando finaliza la cocción.

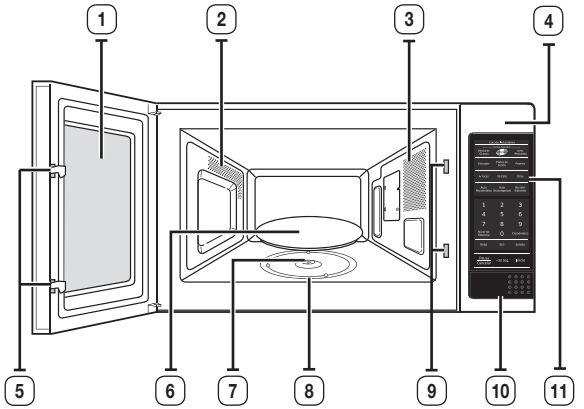
Si desea descongelar un alimento.

Auto Descongelado	**1.** Coloque los alimentos congelados en el horno. Presione el botón **Auto Descongelado** una o más veces.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Seleccione el peso presionando los botones **Numéricos**.
Inicio	**3.** Presione el botón **Inicio**.

Consulte la sección titulada “Uso de las funciones de auto descongelado” en la página 24 para obtener más detalles.

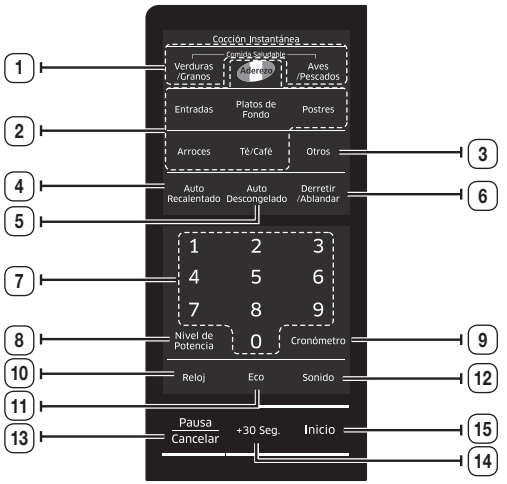
AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 11 2014-08-07 2:27:59

HORNO



1. PUERTA
2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
3. LUZ
4. PANTALLA
5. TRABAS DE LA PUERTA
6. PLATO GIRATORIO
7. MANGUITO DE ACOPLAMIENTO
8. ANILLO GIRATORIO
9. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
10. BOTÓN DE APERTURA DE LA PUERTA
11. PANEL DE CONTROL

PANEL DE CONTROL

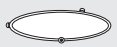
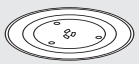


1. BOTONES COMIDA SALUDABLE
2. BOTONES DE COCCIÓN AUTOMÁTICA
3. BOTÓN COMIDAS PREPARADAS
4. BOTÓN AUTO RECALENTADO
5. BOTÓN AUTO DESCONGELADO
6. BOTÓN DERRETIR/ABLANDAR
7. BOTONES NUMÉRICOS
8. BOTÓN NIVEL DE POTENCIA
9. BOTÓN CRONÓMETRO
10. BOTÓN RELOJ
11. BOTÓN ECO
12. BOTÓN SONIDO
13. BOTÓN PAUSA/CANCELAR
14. BOTÓN +30 SEG.
15. BOTÓN INICIO

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 12 2014-08-07 2:27:59

ACCESORIOS

Dependiendo del modelo que haya adquirido, se suministran varios accesorios que se pueden utilizar de diversas maneras.

	**1. Anillo giratorio**, se coloca en el centro del horno. **Propósito:** El anillo giratorio es el soporte del plato giratorio.
	**2. Plato giratorio**, se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento. **Propósito:** El plato giratorio sirve como la principal superficie de cocción; puede retirarse fácilmente para la limpieza.

NO haga funcionar el horno de microondas sin el anillo y el plato giratorio.

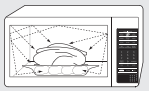
CÓMO FUNCIONA UN HORNO DE MICROONDAS

El microondas consiste en ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite que los alimentos se cocinen o se recalienten sin que pierdan la forma ni el color.

Puede usar el horno de microondas para:

- Descongelamiento (manual y automático)
- Cocinar
- Recalentar

Principio de cocción.

	**1.** Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme a medida que los alimentos giran en el plato. De esta manera, los alimentos se cocinan de forma pareja.
	2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 1 pulgada (2,5 cm). La cocción continúa ya que el calor se disipa dentro de los alimentos.
	3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades de los alimentos: • Cantidad y densidad • Contenido de agua • Temperatura inicial (refrigerada o no)

Como el centro de los alimentos se cocina por disipación del calor, la cocción continúa aún después de retirar los alimentos del horno. Por lo tanto, deben respetarse los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este folleto para garantizar:

- Cocción pareja de los alimentos bien al centro.
- La misma temperatura en todo el alimento.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 13 2014-08-07 2:27:59

VERIFICAR QUE EL HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

El siguiente procedimiento sencillo le permite verificar que el horno funcione correctamente en todo momento.

Abra la puerta del horno presionando el botón de apertura ubicado en el lado inferior del panel de control. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Luego, cierre la puerta.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Presione los botones **Numéricos** para ingresar el tiempo de funcionamiento. (4 a 5 minutos)
Inicio	**2.** Presione el botón **Inicio**. **Resultado:** La luz del horno se enciende y el plato giratorio comienza a rotar. 1) Comienza la cocción y cuando finaliza el horno emite una señal sonora 4 veces. 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 1 vez (una vez cada minuto). 3) Aparece de nuevo la hora actual.

El horno debe estar enchufado a un tomacorriente adecuado. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si se utiliza otro nivel de potencia diferente al máximo, el agua demora más tiempo en hervir.

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

Su microondas tiene un reloj incorporado. Cuando haya corriente eléctrica, aparecerá automáticamente ":0", "88:88" o "12:00" en la pantalla.

Configure la hora actual. Debe ajustar el reloj:

- Cuando instala su horno de microondas por primera vez
- Después de un corte de energía eléctrica

No olvide reajustar el reloj cuando pasa del horario de verano al horario de invierno y viceversa.

Reloj	**1. Para configurar la hora.** Presione el botón **Reloj** una vez.
5,0,0	**2.** Use los botones **Numéricos** para ingresar la hora actual. Debe presionar por lo menos tres botones para programar el reloj. Si son las 5:00, entonces presione **5, 0, 0**.
Inicio	**3.** Presione el botón **Inicio** nuevamente. Los dos puntos (:) parpadearán, indicando que la hora está programada.

ESTABLECER LOS NIVELES DE POTENCIA

Nivel de Potencia	Su horno de microondas le permite configurar hasta dos etapas diferentes de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El botón **Nivel de Potencia** le permite controlar la intensidad del calentamiento desde Tibia (1) hasta Alta (10).

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 14 2014-08-07 2:28:00

COCCIÓN EN UNA SOLA ETAPA

Para la cocción en una sola etapa, únicamente necesita programar un tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alto. Si usted desea programar la potencia en cualquier otro nivel, entonces debe usar el botón **Nivel de Potencia**.

2,0,0,0	**1.** Utilice los botones **Numéricos** para programar el tiempo de cocción. Puede programar un tiempo desde 1 segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para programar un tiempo mayor que 1 minuto, ingrese los segundos también. **Por ejemplo, para programar 20 minutos, ingrese 2, 0, 0, 0.**
Nivel de Potencia 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a Alta, presione el botón **Nivel de Potencia**, luego use los botones **Numéricos** para ingresar el nivel de potencia. Niveles de potencia
Inicio	**3.** Presione el botón **Inicio** para empezar la cocción. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione el botón **Pausa/Cancelar** antes de presionar el botón **Inicio** y reingrese todas las instrucciones.

0 = NP:0	(Sin potencia)	6 = NP:60	(Hervor a fuego lento)
1 = NP:10	(Tibio)	7 = NP:70	(Mediano alto)
2 = NP:20	(Descongelar)	8 = NP:80	(Recalentado)
3 = NP:30	(Bajo)	9 = NP:90	(Saltear)
4 = NP:40	(Mediano bajo)	10 = NP:Hi	(Alto)
5 = NP:50	(A punto)		

Algunas recetas requieren diferentes etapas de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede programar etapas múltiples de cocción con su horno de microondas.

COCCIÓN MULTIETAPAS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una sola etapa” de la página 15 para obtener más detalles. Cuando se ingresa más de una etapa de cocción, se debe presionar el botón **Nivel de Potencia** antes de que se pueda ingresar la segunda etapa de cocción.
	2. Utilice los botones **Numéricos** para programar un segundo tiempo de cocción.
Nivel de Potencia 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**3.** Presione el botón **Nivel de Potencia**, después use los botones **Numéricos** para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.
Inicio	**4.** Presione el botón **Inicio** para empezar la cocción. Mientras la cocción está en progreso, usted puede verificar el nivel de potencia presionando el botón **Nivel de Potencia**.

USO DEL BOTÓN +30 SEG.

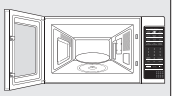
Puede aumentar el tiempo de cocción presionando el botón **+30 Seg.** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.

+30 Seg.	**1.** Presione el botón **+30 Seg.** una vez por cada 30 segundos que desee agregar. Agregue 30 segundos a un programa ya en progreso presionando el botón **+30 Seg.** por cada 30 segundos que desee agregar.
Inicio	**2.** Presione el botón **Inicio**. Solo funciona en el microondas, excepto en todos los modos de Cocción automática y Cocción sana.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 15 2014-08-07 2:28:00

DETENCIÓN DE LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para controlar los alimentos.

	**1.** Para detener temporalmente 1) Abra la puerta. **Resultado:** Se detiene la cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y presione nuevamente el botón **Inicio**. 2) Presione el botón **Pausa/Cancelar**. **Resultado:** Se detiene la cocción. Para reanudar la cocción, presione nuevamente el botón **Inicio**.
Pausa Cancelar	**2.** Para detener completamente: Presione el botón **Pausa/Cancelar**. **Resultado:** Se detiene la cocción. Si desea cancelar los ajustes de cocción, presione el botón **Pausa/Cancelar** nuevamente.

Puede cancelar cada ajuste antes de iniciarlo presionando el botón **Pausa/Cancelar.**

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

Eco	El horno cuenta con un modo de ahorro de energía. Esta característica ahorra electricidad cuando el horno no está en uso. El estado normal es en modo de espera y se muestra el reloj cuando el horno no está en uso. • Presione el botón **Eco**. **Resultado:** Se apaga la pantalla. • Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta o presione el botón **Eco** y la pantalla mostrará la hora actual. El horno está listo para ser utilizado.

Función de ahorro de energía automático
Si no selecciona ninguna función cuando el electrodoméstico se encuentra en medio de la configuración o en estado de cancelación temporal, la función se cancela y el reloj se muestra después de 25 minutos.
La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta queda abierta.

USO DE LAS FUNCIONES DE COMIDA SALUDABLE

La función **Comida Saludable** tiene 16 tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia.
Puede seleccionar las porciones presionando los botones **Verduras/Granos**, **Aves/Pescados**.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Verduras /Granos Aves /Pescados	**1.** Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando los botones **Verduras/Granos, Aves/Pescados** una o más veces.
Inicio	**2.** Presione el botón **Inicio**. **Resultado:** Comienza la cocción. Cuando finaliza: 1) El horno emite una señal sonora 4 veces. 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 1 vez (una vez cada minuto). 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Use solo recipientes aptos para microondas.

1. Verduras/Granos

La siguiente tabla presenta los 10 programas automáticos de **Comida Saludable** para cocinar verduras/granos. Incluye las cantidades y las instrucciones adecuadas.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1 Brócoli	250 g	Enjuagar y limpiar el brócoli fresco y preparar las flores. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2 Zanahorias	250 g	Enjuagar y limpiar la zanahorias y cortar en rebanadas parejas. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 16 2014-08-07 2:28:01

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
3 Vainitas	250 g	Enjuagar y limpiar las vainitas. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 1 o 2 minutos.
4 Espinacas	150 g	Enjuagar y limpiar las espinacas. Colocar en un bol de vidrio con tapa. No incorporar agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
5 Mazorca de Maíz	500 g	Enjuagar y limpiar las mazorcas y colocar en una fuente oval de vidrio. Cubrir con film transparente para microondas y pinchar el film. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
6 Papas Peladas	250 g	Lavar y pelar las papas y cortarlas en tamaños similares. Colocar en un bol de vidrio con tapa. Agregar 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
7 Arroz Integral	250 g	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con el recipiente tapado. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 5-10 minutos.
8 Macarron Integral	250 g	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y revolver bien. Cocinar destapado. Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar y escurrir bien después. Dejar reposar durante 1 minutos.
9 Quinua	250 g	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 1-3 minutos.
10 Caldo	250 g	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 2-5 minutos.

2. Aves/Pescados

La siguiente tabla presenta los 6 programas automáticos de **Comida Saludable** para cocinar aves y pescados. Incluye las cantidades y las instrucciones adecuadas.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1 Pechuga de Pollo	300 g	Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.
2 Pechuga de Pavo	300 g	Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.
3 Filete de Pescado	250 g	Enjuagar el pescado y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
4 Filete de Salmón	300 g	Enjuagar el pescado y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
5 Camarones	250 g	Enjuagar el pescado y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
6 Trucha	400 g	Colocar 1-2 pescados frescos enteros en un plato apto para horno. Agregar una pizca de sal, 1 cucharada de jugo de limón, hierbas. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 17 2014-08-07 2:28:01

USO DE LAS FUNCIONES DE AUTO COCCIÓN

La función **Auto Cocción** permite preparar palomitas, papas y botanas.
No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia.
Puede seleccionar las porciones presionando los botones **Aderezo, Entradas, Platos de Fondo, Arroces, Postres, Té/Café**.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

	1. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Auto Cocción** una o más veces. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)
	2. Presione el botón **Inicio**. **Resultado:** Comienza la cocción. Cuando finaliza: 1) El horno emite una señal sonora 4 veces. 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 1 vez (una vez cada minuto). 3) Aparece de nuevo la hora actual.

La siguiente tabla presenta los programas de **Auto Cocción**, las cantidades y las instrucciones adecuadas.

1. Aderezo

Tipo de alimento	Ingredientes
Aderezo	Ajo en polvo – 1 cucharadita, Cebolla mediana picada fina – 1, aceite – 3 cucharadas
	Instrucciones Mezclar los ingredientes en un bol y cocinar en el Samsung Chef sin tapar durante 3 minutos.

2. Entradas

Código/Alimento	Ingredientes
1 Brochetas de Pollo	Pechuga de pollo – 250 g, pimiento rojo – 1, cebolla blanca – 1, salsa Shar siu (o cualquier otra salsa agridulce) – 40 g, jugo de naranja – 1 taza, harina de maíz – 1 cucharada, sal y pimienta, pinchos de madera
	Instrucciones Sumergir los pinchos en agua. Cortar el pollo, el pimiento y la cebolla en trozos pequeños. Sazonar el pollo con sal y pimienta. Insertar en los pinchos alternando el pollo y los vegetales. Mezclar la salsa agridulce con el jugo de naranja y dejar macerar las brochetas en la mezcla durante 30 minutos. Retirar las brochetas de la mezcla y colocar en un plato apto para el horno (dejar la salsa aparte). Cocinar las brochetas. Al oír la señal sonora, agregar la harina de maíz a la mezcla, verter sobre las brochetas y presionar el botón de inicio.
2 Flan Primavera	Dados de zanahoria – 1 taza, arvejas – ½ taza, jamón cocido picado – 200 g, queso parmesano – 40 g, huevos – 6, leche evaporada – 1 lata, harina de maíz – 1 cucharada, sal, pimienta y nuez moscada
	Instrucciones Humedecer las arvejas y la zanahoria y colocarlas en el horno dentro de una bolsa de plástico. Al oír la señal sonora, mezclar la leche evaporada con la harina de maíz, los huevos, la sal, la pimienta y la nuez moscada en un bol. Agregar el jamón picado, el queso parmesano y los vegetales cocidos. Verter la mezcla en un molde cuadrado. Presionar el botón de inicio.
3 Pastel de Papas	Papas blancas – 500 g, cebolla roja picada fina – ½, leche evaporada – 1½ taza, queso parmesano rallado – 40 g, harina de maíz – 2 cucharaditas, orégano en polvo, sal y pimienta
	Instrucciones Pelar las papas y cortarlas en rodajas. Mezclar la leche con la nata, la harina de maíz, la sal, la pimienta y la nuez moscada en un bol. Formar capas de papa y cebolla en un molde de 20 x 20 cm. Verter la mezcla de la leche por encima y espolvorear con orégano y queso parmesano. Cocinar destapado.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 18 2014-08-07 2:28:01

3. Platos de Fondo

Código/Alimento	Ingredientes
1 Estofado de Pollo	Piezas de pollo – 500 g, cebolla picada fina – ½, ajo en polvo – 1 cucharada, salsa de tomate – 160 g, aceite – 3 cucharadas, arvejas – ½ taza, zanahoria rebanada – ½ taza, papa amarilla – 1, caldo de pollo – 1 taza, hoja de laurel y hongos
	Instrucciones Colocar las piezas de pollo previamente sazonadas con sal y pimienta en un bol. Agregar la salsa de tomate, el laurel y los hongos. Cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, agregar la zanahoria, las arvejas, la papa amarilla en cuartos y el caldo. Presionar el botón de inicio. (Cocinar con tapa) Aderezo Mezclar el aceite, el ajo y la cebolla en un bol. Llevar al horno y presionar el botón Aderezo. Después de cocinar, usar este aderezo.
2 Seco de Carne	Carne para guisar – 500 g, cebolla picada fina – ½, ajo – 1 cucharada, ají amarillo molido – 2 cucharadas, aceite – 3 cucharadas, cilantro molido – ½ taza, caldo de carne – ½ taza, arvejas – ½ taza, zanahoria – ½ taza
	Instrucciones Colocar la carne cortada en cubos de 6 x 6 cm previamente sazonada con sal, pimienta y comino en el bol. Cocinar con tapa. Al oír la primera señal sonora, agregar las arvejas, la zanahoria y el caldo, tapar y presionar el botón de inicio. (Cocinar destapado.) Al oír la segunda señal sonora, revolver y presionar nuevamente el botón de inicio. (Cocinar destapado.) Aderezo Mezclar la cebolla, el ajo, el cilantro, el ají amarillo y el aceite en un bol destapado durante 2 minutos (100 % potencia)
3 Pescado Gratinado	Filetes de pescado – 1 kg, queso mozzarella – 4 rebanadas, tomate – 1 en rebanadas, hojas de albahaca, sal y pimienta, orégano en polvo
	Instrucciones Sazonar los filetes con sal y pimienta. Colocar en un plato y disponer las hojas de albahaca y las rebanadas de tomate encima. Agregar el queso mozzarella y el orégano en polvo. Llevar al horno y cocinar destapado.
4 Aji de Gallina	Pechuga de gallina – 500 g, agua – 1 taza, cubo de caldo de pollo – 1 Aderezo: Cebolla picada fina – 1, ajo – 1 cucharada, aceite – 3 cucharadas, ají amarillo – 4 cucharadas Pan – 4 rebanadas (humedecido y convertido en puré), leche evaporada – ½ taza, nueces – 50 g, queso parmesano rallado – 50 g, sal y pimienta
	Instrucciones Sazonar la gallina con sal y pimienta. Pinchar la gallina con un tenedor y cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, deshilachar la gallina, ponerla en el bol con el pan, previamente convertido en puré con leche y caldo, y presionar el botón de inicio. Al oír la segunda señal sonora, agregar las nueces y el queso parmesano y presionar el botón de inicio. Un vez cocinado, sazonar con sal. Aderezo Mezclar los ingredientes del aderezo con el ají amarillo en un bol, levar al horno y presionar el botón Aderezo. Después de cocinar, usar este aderezo.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 19 2014-08-07 2:28:01

4. Arroces

Código/Alimento	Ingredientes
1 Arroz con Pollo	Aderezo: Cebolla picada fina – 1, ajo – 1 cucharadita, aceite – 3 cucharadas, cilantro – 4 cucharadas, ají amarillo molido – 1 cucharada Piezas de pollo – 500 g, arroz – 2 tazas, caldo – 2 tazas, arvejas – ½ taza, dados de zanahoria – ½ taza, granos de maíz dulce – ½ taza, pimiento picado fino – ½, agregar sal y pimienta al gusto
	Instrucciones Sumergir el arroz en agua fría en un bol y dejar reposar durante 15 minutos. Escurrir el arroz y colocar el arroz, 2 tazas de agua, el pollo sazonado con sal y pimienta, las arvejas, el maíz y la zanahoria en un bol. Llevar al horno y cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, agregar la pimienta y la sal y presionar el botón de inicio. (Cocinar con tapa) Después de cocinar, dejar reposar durante 5 minutos antes de servir. Aderezo Mezclar el aceite, la cebolla, el ajo, el ají amarillo y el cilantro en un bol (3 litros). Llevar al horno y presionar el botón Aderezo. Después de cocinar, usar este aderezo.
2 Arroz con Mariscos	Arroz – 2 tazas, agua – 2 tazas, ajo – 1 cucharadita, aceite – 3 cucharadas, ají rojo – 2 cucharadas, cebolla picada fina – 1, arvejas – ½ taza, pimiento rojo picado – 1, mariscos – 250 g, queso parmesano – 3 cucharadas, perejil picado fino, limón, sal y pimienta
	Instrucciones Sazonar los mariscos con limón, sal, pimienta en un bol. Mezclar el aceite, el ajo, la cebolla y el ají colorado en otro bol. Agregar las 2 tazas de agua, el arroz, las arvejas y cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, agregar la sal, los mariscos, la pimienta y presionar el botón de inicio. (Cocinar con tapa) Luego de cocinar, espolvorear con perejil picado fino y queso parmesano rallado.
3 Arroz a la Jardinera	Aceite – 3 cucharadas, cebolla roja picada fina – 1, ajo en polvo – 1 cucharada, cúrcuma molida – 1 cucharadita, arroz – 2 tazas, agua – 2 tazas, arvejas – ½ taza, zanahoria – ½ taza, granos de maíz dulce – ½ taza, pimiento rojo picado –1, sal – 1 cucharadita
	Instrucciones Verter las 2 tazas de arroz en un bol. Cubrir el arroz con agua de la llave y dejar reposar al menos 15 minutos. Escurrir antes de usar. Colocar el arroz escurrido, 2 tazas de agua, el aderezo, las arvejas, la zanahoria y el maíz dulce. Cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, agregar 1 cucharadita de sal y el pimiento picado y revolver. Presionar el botón de inicio. (Cocinar con tapa) Aderezo Mezclar la cebolla, el ajo, el aceite y la cúrcuma en un bol (3 litros). Llevar al horno y presionar el botón Aderezo. Después de cocinar, usar este aderezo.
4 Arroz Graneado	Aceite – 3 cucharadas, ajo en polvo – 1 cucharada, arroz – 2 tazas, agua – 2 tazas, sal – 1 cucharadita
	Instrucciones Verter las 2 tazas de arroz en un bol. Cubrir el arroz con agua de la llave y dejar reposar al menos 15 minutos. Escurrir antes de usar. Agregar el arroz escurrido. Cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, agregar 1 cucharadita de sal y revolver. Presionar el botón de inicio. (Cocinar con tapa)

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 20 2014-08-07 2:28:01

5. Postres

Código/Alimento	Ingredientes
1 Brownies	Huevos – 2, azúcar blanca – 1 ¼ taza, harina con levadura – 1 taza, cocoa – 1½ taza, margarina – 75 g, aceite – 1 cucharada, leche – 2 cucharadas
	Instrucciones Derretir la margarina durante 20 segundos y mezclar el azúcar, los huevos, la leche y el aceite en el bol. Agregar la harina, mezclar bien y dividir la mezcla en dos partes. Agregar 1 cucharadita de vainilla a una parte y la cocoa en polvo a la otra. Verter las dos mezclas en un molde cuadrado de 20 x 20 cm, sin mezclarlas, y formar ondas con un palillo para crear el efecto de mármol. Cocinar destapado.
2 Keke de Chocolate	Harina con levadura – 1½ taza, cocoa – 3 cucharadas, azúcar blanca – 1 taza, huevos – 2, aceite – ½ taza, leche – ½ taza, agua – ½ taza, vainilla – 1 cucharadita, sal – ¼ cucharadita
	Instrucciones Engrasar un molde invertido apto para horno y espolvorear con canela. Mezclar la leche, el aceite y el agua y agregar los huevos, la harina, la cocoa y la sal, previamente cernidas. Agregar el azúcar y mezclar bien. Verter la mezcla en el molde, cubrir con un paño húmedo y cocinar destapado.
3 Pie de Maracuyá	Mezcla: Galletas de vainilla molidas – 30, mantequilla – 75 g Relleno: Pulpa de maracuyá – ½ taza, leche condensada – 1 lata, yemas de huevo – 4 Merengue: Claras de huevo – 4, azúcar – ½ taza
	Instrucciones Moler las galletas. Derretir la margarina durante 30 segundos. Al oír la señal sonora, mezclar con las galletas, verter en el molde y presionar firmemente. Dejar enfriar. Mezclar la leche condensada con el jugo del maracuyá y 4 yemas de huevo y verter sobre la mezcla. Llevar al horno y presionar el botón de inicio. Luego de 6 minutos, abrir la puerta del horno y batir a punto de nieve las claras de huevo con el azúcar, verter sobre el pie formando picos, espolvorear con canela y presionar nuevamente el botón de inicio.
4 Tres Leches	**Bizcochuelo**: Leche evaporada – ½ taza, aceite vegetal – ½ taza, agua – ½ taza, vainilla – 1 cucharadita, huevos – 2, harina con levadura – 1½ taza, azúcar blanca – 1 taza **Salsa de leche**: Leche evaporada – 1½ taza, nata – 1 taza, leche condensada – 1 taza, vainilla – 1 cucharadita **Merengue**: Claras de huevo – 3, azúcar blanca – ¾ taza, canela en polvo o chocolate molido
	Instrucciones **Bizcochuelo**: Mezclar la leche, el aceite, el agua y la vainilla y agregar los huevos. Revolver. Agregar la harina cernida y finalmente el azúcar. Verter en un molde resistente al calor de 18 x 24 cm, cubrir con un paño húmedo y cocinar. **Salsa de leche**: Mezclar los ingredientes. Verter lentamente sobre el pastel tibio luego de pincharlo con la punta de un cuchillo o con un pincho. Dejar enfriar.

6. Té/Café

Tipo de alimento	Tamaño porción	Instrucciones
Té/Café	1 taza (250 g) 2 tazas (500 g) 3 tazas (750 g) 4 tazas (1 kg)	Verter en la taza y recalentar sin tapar. Colocar la taza en el centro del plato giratorio. Conservar en el horno durante el tiempo de reposo y revolver bien.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 21 2014-08-07 2:28:01

USO DE LAS FUNCIONES DE ABLANDAR/DERRETIR

Las funciones **Derretir/Ablandar** tienen 4 tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia.
Puede seleccionar las porciones presionando el botón.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Derretir /Ablandar	**1.** Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Derretir/Ablandar** una o más veces. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)
Inicio	**2.** Presione el botón **Inicio**. **Resultado:** Comienza la cocción. Cuando finaliza: 1) El horno emite una señal sonora 4 veces. 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 1 vez (una vez cada minuto). 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Las funciones de **Derretir/Ablandar** requieren seleccionar el tamaño de la porción presionando los botones **Numéricos** antes de presionar el botón **Inicio**. (Consulte la tabla)

La siguiente tabla presenta los programas de **Derretir/Ablandar**, las cantidades y las instrucciones adecuadas.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1 Derretir Mantequilla	1 porción (50 g) 2 porciones (100 g)	Colocar la margarina en un bol. 30 s para 50 g 40 s para 100 g
2 Derretir Chocolate	1 porción (50 g) 2 porciones (100 g)	Colocar el chocolate en un bol limpio y seco. 40 s para 50 g 60 s para 100 g
3 Derretir Azúcar	1 porción (25 g) 2 porciones (50 g)	Poner el azúcar en un bol de vidrio pequeño. Agregar 10 ml de agua por 25 g y 20 ml por 50 g. Derretir sin tapar. Retirar con cuidado, usar guantes para horno. Utilizar una cuchara o un tenedor y verter decoración de caramelo sobre papel para hornear. Dejar reposar 10 minutos hasta que se seque y retirar del papel.
4 Ablandar Mantequilla	1 porción (50 g) 2 porciones (100 g)	Colocar la mantequilla en un bol. 20 s para 50 g 30 s para 100 g

USO DE LA FUNCIÓN OTROS PLATOS

La función **Otros** tiene 2 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede seleccionar las porciones presionando el botón.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Otros	**1.** Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando los botones de **Otros** una o dos veces.
Inicio	**2.** Presione el botón **Inicio**. **Resultado:** Comienza la cocción. Cuando finaliza: 1) El horno emite una señal sonora 4 veces. 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 1 vez (una vez cada minuto). 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Las funciones de **Otros** requieren seleccionar el tamaño de la porción presionando los botones **Numéricos** antes de presionar el botón **Inicio**. (Consulte la tabla)

La siguiente tabla presenta los programas de **Otros**, las cantidades y las instrucciones adecuadas.

Código/Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1 Popcorn	85 g 100 g	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tenga cuidado tanto al retirar la bolsa del horno como al abrirla.
2 Papa y Camote	1 ud. (250 g) 2 ud. (500 g) 3 ud. (750 g) 4 ud. (1 kg) 5 ud. (1,25 kg) 6 ud. (1,5 kg)	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, dejar reposar de 3 a 5 minutos.
3 Hot Dog	1 porción (1 ud.) 2 porciones (2 ud.) 3 porciones (3 ud.)	Pinchar las salchichas y colocarlas sobre un plato. Dejar reposar durante 1 minuto después de calentar.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 22 2014-08-07 2:28:01

Código/Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
4 Vegetales al Vapor	1 porciones (250 g) 2 porciones (500 g) 3 porciones (750 g) 4 porciones (1 kg)	Pesar las verduras (por ejemplo, brócoli, coliflor, zanahorias, pimientos) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en tamaños similares. Colocar la bandeja en el bol. Distribuir los vegetales en la bandeja. Agregar 2 cucharadas de agua. Cocinar cubiertos con la tapa.
5 Hervir Agua	1 tazas (250 ml) 2 tazas (500 ml) 3 tazas (750 ml)	Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien.
6 Nuggets	1 porción (4 ud.) 2 porciones (6 ud.) 3 porciones (8 ud.)	Colocar una toalla de papel sobre un plato y acomodar los nuggets al estilo de los rayos de una rueda sobre la toalla de papel. No cubrir. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
7 Tocino	1 rebanada 2 rebanadas 3 rebanadas	Seleccionar rebanadas de tocino fresco en la carnicería, la fiambrería o el supermercado. Colocar en una toalla de papel absorbente sobre un plato o una fuente Pyrex aptos para microondas, cubrir con otra toalla de papel y cocinar. Servir.

USO DE LAS FUNCIONES DE AUTO RECALENTADO

Con su nuevo microondas, es más sencillo calentar sobrantes y alimentos precocidos. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede seleccionar las porciones presionando el botón.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Auto Recalentado	**1.** Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Auto Recalentado** una o más veces. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)
Inicio	**2.** Presione el botón **Inicio**. **Resultado:** Comienza la cocción. Cuando finaliza: 1) El horno emite una señal sonora 4 veces. 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 1 vez (una vez cada minuto). 3) Aparece de nuevo la hora actual.

La siguiente tabla presenta los programas de **Auto Recalentado**, las cantidades y las instrucciones adecuadas.

Código/Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1 Plato de Comida	1 porción	Colocar en un plato de cerámica y cubrir con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para platos que constan de 3 componentes. Componentes Carne roja, aves, cerdo o pescado (hasta 170 g con hueso o espina) – 80-120 g, papas / pasta/arroz - ½ taza, vegetales – ½ taza
2 Guisado	1 porción (200-230 g) 2 porciones (400-450 g) 3 porciones (600-690 g) 4 porciones (800-920 g)	Colocar el guisado o la pasta en un plato de cerámica y cubrir con film transparente para microondas.
3 Pasta	1 porción (200-230 g) 2 porciones (400-450 g) 3 porciones (600-690 g) 4 porciones (800-920 g)	

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 23 2014-08-07 2:28:01

USO DE LAS FUNCIONES DE AUTO DESCONGELADO

Las funciones de **Auto Descongelado** permiten descongelar roast beef, cerdo, bistec, chuleta, pescado, carne molida, pollo entero, pollo en piezas. El tiempo de descongelamiento y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.
Simplemente seleccione el programa y el peso.

Use solo recipientes aptos para microondas.

Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Auto Descongelado	**1.** Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Auto Descongelado** una o más veces. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Seleccione el peso presionando los botones **Numéricos**. Presione los botones **Numéricos** para seleccionar el peso. Por ejemplo, para configurar 1,2 kg, ingrese 1, 2.
Inicio	**3.** Presione el botón **Inicio**. **Resultado:** •Comienza el descongelamiento. • El horno emite una señal sonora a la mitad del descongelamiento para recordarle que debe dar vuelta los alimentos. • Presione nuevamente el botón **Inicio** para finalizar el descongelamiento.

También puede descongelar los alimentos en forma manual. Para hacerlo, seleccione la función de cocción/recalentado del microondas con un nivel de potencia del 20 %. Consulte la sección titulada “Cocción en una sola etapa” de la página 15 para obtener más detalles.

La siguiente tabla presenta los programas de **Auto Descongelado**, las cantidades y las instrucciones adecuadas. Retire todo tipo de material de envoltorio antes de descongelar.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1 Roast Beef, Cerdo	0,1 kg a 2,6 kg	Colocar la carne con la parte más gruesa hacia el centro del plato, cubrir. Usando la tecla de descongelado, seleccione el peso y presione la tecla de inicio. Al oír la señal sonora, dar vuelta la carne.
2 Bistec, Chuleta, Pescado	0,1 kg a 2,6 kg	
3 Carne Molida	0,1 kg a 2,6 kg	
4 Pollo Entero	0,1 kg a 2,6 kg	Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Usando la tecla de descongelado, seleccione el peso y presione la tecla de inicio. Dar vuelta el pollo cuando el horno emita señales sonoras. Dejar reposar durante 20-60 minutos.
5 Pollo en Piezas	0,1 kg a 2,6 kg	

Seleccione la función de descongelamiento manual con un nivel de potencia del 20 % si desea descongelar el alimento manualmente. Para obtener más información sobre el descongelamiento manual y el tiempo de descongelamiento, consulte las páginas 31-32.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 24 2014-08-07 2:28:02

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desactivar la alarma con el botón **Sonido**.

Sonido	**1.** Presione el botón **Sonido**. **Resultado:** En la pantalla aparece “OFF”.
Inicio	**2.** Presione el botón **Inicio**. La alarma se desactiva. La pantalla vuelve a la hora del día. (Debe presionar el botón **Inicio** para cambiar la alarma.) Para reactivar la alarma siga los pasos 1-2. Con los botones **Numéricos** puede cambiar la alarma. **Resultado:** • Cuando se activa la alarma: El horno funciona con la alarma activada. • Cuando se desactiva la alarma: El horno no emite una alarma cada vez que se presiona un botón.

N.º de botón	Pantalla
1	On (activado)
2	OFF (desactivado)

USAR EL TEMPORIZADOR DE LA COCINA

Puede usar el botón **Cronómetro**.

Cronómetro	**1.** Presione el botón **Cronómetro** para ingresar la configuración del temporizador.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Uso de los botones **Numéricos** para fijar la duración.
Inicio	**3.** Presione el botón **Inicio** para iniciar el cronómetro de la cocina. La pantalla cuenta regresivamente y emite señales sonoras cuando el tiempo ha llegado a su fin.

El horno de microondas no se enciende cuando se usa el temporizador de la cocina.

TRABA DE SEGURIDAD DE SU HORNO DE MICROONDAS

Su horno de microondas está equipado con un programa especial de seguridad para niños que permite trabar el horno de modo tal que ni los niños ni ninguna persona que no esté familiarizada con el horno pueda hacerlo funcionar accidentalmente.

Pausa Cancelar	**1.** Presione el botón **Pausa/Cancelar** durante 3 segundos. **Resultado:** • El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función). • La pantalla muestra “Loc” cuando se presiona un botón.
Pausa Cancelar	**2.** Para desbloquear el horno, presione el botón **Pausa/Cancelar** durante 3 segundos. **Resultado:** Se puede usar el horno normalmente.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 25 2014-08-07 2:28:02

guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben poder penetrar los alimentos, sin ser reflejadas ni absorbidas por el recipiente utilizado.
Se debe tener cuidado al seleccionar el utensilio de cocina. Si el utensilio está rotulado como apto para microondas, no debe preocuparse.
La siguiente tabla indica los diversos tipos de utensilios de cocina y detalla por qué y cómo deben usarse en un horno de microondas.

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si se utiliza demasiado.
Plato para dorar	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y vajilla de barro	✓	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.
Platos de cartón y poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes.
Envases de comida rápida		
• Tazas de poliestireno	✓	Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden prenderse fuego.
• Papel reciclado o ribetes de metal	✗	Pueden provocar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio		
• Vajilla para horno	✓	Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal.
• Cristalería fina	✓	Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente.
• Frascos de vidrio	✓	Se debe retirar la tapa. Adecuado solo para calentar.
Metal		
• Recipientes	✗	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
• Precintos de alambre de bolsas para congelador	✗	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina	✓	Solo para una cocción corta o calentar los alimentos. También absorben el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar un arco eléctrico.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede utilizarse para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente.
• Bolsas para congelador	✓✗	Solo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pinche con un tenedor, si es necesario.
Papel encerado o parafinado	✓	Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras.

✓ **: Recomendado** ✓✗ **: Tenga cuidado** ✗ **: Inseguro**

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 26 2014-08-07 2:28:02

guía de cocción

MICROONDAS

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos, atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar.
Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

COCCIÓN

Utensilios de cocina para la cocción en microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía de microondas los atraviese para lograr la máxima eficacia. Los metales, como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre, reflejan las microondas, pero éstas pueden atravesar la cerámica, el vidrio, la porcelana y el plástico igual que el papel y la madera. Por eso los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

Alimentos apropiados para la cocción en microondas:
Muchas clases de alimentos son apropiados para la cocción en microondas, incluso verduras frescas o congeladas, frutas, pastas, arroz, cereales, frijoles, pescados y carnes. Salsas, cremas, sopas, budines, conservas y chutneys también pueden cocinarse en un horno de microondas. En términos generales, la cocción en microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepararía sobre un hornillo. Para derretir mantequilla o chocolate, por ejemplo (consulte el capitulo con sugerencias, técnicas y consejos).

Cubrir durante la cocción
Cubrir los alimentos durante la cocción es muy importante, ya que el agua evaporada sube en forma de vapor y colabora en el proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse de diferentes maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, una tapa plástica o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo
Cuando la cocción haya terminado, el tiempo de reposo de los alimentos es importante para que la temperatura se nivele en el interior.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, remítase a la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere.
Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante el tiempo de reposo.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Espinaca	150 g	60 %	5-6
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Brócoli	300 g	60 %	8-9
	Instrucciones Agregar 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Arvejas	300 g	60 %	7-8
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Ejotes	300 g	60 %	7½-8½
	Instrucciones Agregar 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (zanahorias/ arvejas/maíz)	300 g	60 %	7-8
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (estilo chino)	300 g	60 %	7½-8½
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 27 2014-08-07 2:28:02

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua, remítase a la tabla. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, remítase a la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere. Revuelva una vez durante la cocción y otra vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos parejos. Mientras más pequeños los corte más rápido se cocinarán.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Brócoli	250 g 500 g	90 %	4½-5 7-8
	Instrucciones Preparar flores de tamaños parejos. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Colecitas de Bruselas	250 g	90 %	6-6½
	Instrucciones Agregar 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Zanahorias	250 g	90 %	4½-5
	Instrucciones Cortar las zanahorias en rebanadas parejas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Coliflor	250 g 500 g	90 %	5-5½ 7½-8½
	Instrucciones Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Zapallitos	250 g	90 %	4-4½
	Instrucciones Cortar los zapallitos en rebanadas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Berenjenas	250 g	90 %	3½-4
	Instrucciones Cortar las berenjenas en rebanadas pequeñas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Poros	250 g	90 %	4-4½
	Instrucciones Cortar los poros en rebanadas delgadas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Hongos	125 g 250 g	90 %	1½-2 2½-3
	Instrucciones Preparar hongos pequeños enteros o en rebanadas. No incorporar agua. Rociar con jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Cebollas	250 g	90 %	5-5½
	Instrucciones Cortar las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregar solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Pimientos	250 g	90 %	4½-5
	Instrucciones Cortar los pimientos en rebanadas pequeñas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Papas	250 g 500 g	90 %	4-5 7-8
	Instrucciones Pesar las papas peladas y cortarlas en mitades o cuartos de tamaños similares. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Nabo repollo	250 g	90 %	5½-6
	Instrucciones Cortar el nabo en cubos pequeños. Dejar reposar durante 3 minutos.		

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 28 2014-08-07 2:28:02

Guía de cocción para arroz y pasta

Arroz: Use un bol de vidrio Pyrex grande con tapa; el arroz duplica su volumen durante la cocción. Cocine con el recipiente tapado.
Cuando finalice el tiempo de cocción, revuelva antes de dejarlo reposar, sale o incorpore hierbas y mantequilla.
Comentario: es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un bol de vidrio Pyrex grande. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado.
Revuelva ocasionalmente durante y después de la cocción.
Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien después.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Arroz blanco (Sancochado)	250 g 375 g	90 %	15-16 17½-18½
	Instrucciones Agregar 500 ml de agua fría (250 g). Agregar 750 ml de agua fría (375 g) Dejar reposar durante 5 minutos.		
Arroz integral (Sancochado)	250 g 375 g	90 %	20-21 22-23
	Instrucciones Agregar 500 ml de agua fría (250 g). Agregar 750 ml de agua fría (375 g) Dejar reposar durante 5 minutos.		
Mezcla de arroz (Arroz + Arroz salvaje)	250 g	90 %	16-17
	Instrucciones Agregar 500 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Mezcla de granos (Arroz + Cereal)	250 g	90 %	17-18
	Instrucciones Agregar 400 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Pasta	250 g	90 %	10-11
	Instrucciones Agregar 1000 ml de agua caliente. Dejar reposar durante 5 minutos.		

RECALENTAMIENTO

El horno de microondas recalentará los alimentos en una fracción del tiempo que normalmente tardan los hornillos de los hornos convencionales. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. En la tabla de tiempos, se contemplan líquidos a temperatura ambiente entre +18 y +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Disponer y cubrir

Evite recalentar alimentos grandes, como un trozo de carne; tienden a cocinarse de más y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Se obtienen mejores resultados si se recalientan trozos pequeños.

Niveles de potencia y momentos en los cuales revolver

Algunos alimentos se pueden recalentar con una potencia del 90 %, mientras que otros necesitan 60 %, 50 % o incluso 30 %. Consulte las tablas para obtener ayuda. En general, es mejor recalentar los alimentos con un nivel de potencia bajo, si los alimentos son delicados, hay grandes cantidades o si tiende a recalentarse muy rápido (los picadillos, por ejemplo). Revuelva bien o dé vuelta los alimentos mientras los recalienta para obtener mejores resultados. Cuando sea posible, revuelva otra vez antes de servir. Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, revuelva antes, durante y después de calentar. Consérvelos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara plástica o una varilla de vidrio en los líquidos. Evite calentar de más los alimentos (y así malograrlos). Es preferible calcular menos tiempo de cocción del que corresponde y luego agregar más, de ser necesario.

Calentar y calcular tiempos de reposo

Cuando recalienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que emplea, para referencia futura. Siempre asegúrese de que todo el alimento recalentado esté bien caliente. Deje que los alimentos reposen unos instantes después de recalentarlos, para permitir que la temperatura se nivele. El tiempo de reposo recomendado después de recalentar oscila entre 2 y 4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en la tabla. Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Consulte además el capítulo con precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Siempre deje reposar los líquidos al menos 20 segundos una vez que el horno se haya apagado para que la temperatura se nivele. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, debe colocar una cuchara o una varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentarlas.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 29 2014-08-07 2:28:02

RECALENTAMIENTO DE ALIMENTO PARA BEBÉS

ALIMENTO PARA BEBÉS:

Coloque el alimento en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Deje reposar 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y controle la temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 y 40 °C.

LECHE PARA BEBÉS:

Vierta la leche en un biberón esterilizado. Recaliente destapado. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta, ya que la botella puede explotar si se calienta en exceso. Agite bien antes de dejar reposar y una vez más antes de servir. Siempre verifique atentamente la temperatura de la leche o alimentos para bebés antes de dárselos al niño.
Temperatura recomendada para servir: aprox. 37 °C.

COMENTARIO:

Es importante verificar la temperatura de los alimentos para bebés, en particular, antes de servirlos para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en la siguiente tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Recalentar líquidos y alimentos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	90 %	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instrucciones Verter en tazas y recalentar destapado: 1 taza en el centro, 2 tazas una frente a la otra, 3 tazas en un círculo. Conservar en el horno de microondas durante el tiempo de reposo y revolver bien. Dejar reposar durante 1-2 minutos.		
Sopa (fría)	250 g 350 g 450 g 550 g	90 %	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instrucciones Verter en un plato hondo de cerámica o en un bol profundo de cerámica. Cubrir con la tapa de plástico. Revolver bien después de recalentar. Revolver una vez más antes de servir. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Estofado (frío)	350 g	60 %	4½-5½
	Instrucciones Poner el estofado en un plato hondo de cerámica. Cubrir con la tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (fría)	350 g	60 %	3½-4½
	Instrucciones Colocar la pasta (por ejemplo, espaguetis o fideos de huevo) en un plato plano de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Revolver antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	60 %	4-5
	Instrucciones Colocar la pasta rellena (por ejemplo, ravioles, tortellinis) en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Platos preparados (fríos)	350 g 450 g	60 %	4½-5½ 5½-6½
	Instrucciones Colocar una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Fondue de queso lista para servir (fría)	400 g	60 %	6-7
	Instrucciones Colocar el fondue de queso en un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Revolver ocasionalmente durante y después del recalentamiento. Revolver bien antes de servir. Dejar reposar durante 1-2 minutos.		

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 30 2014-08-07 2:28:02

Recalentar leche y alimentos para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo
Alimento para bebés (verduras + carne)	190 g	60 %	30 seg.
	Instrucciones Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con tapa. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (cereal + leche + fruta)	190 g	60 %	20 seg.
	Instrucciones Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	30 %	30-40 seg. 1 min. a 1 min. 10 seg.
	Instrucciones Revolver o agitar bien y verter en un biberón esterilizado. Colocar en el centro del plato giratorio. Cocinar destapado. Agitar bien y dejar reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agitar bien y verificar atentamente la temperatura.		

DESCONGELAMIENTO MANUAL

Los microondas son una excelente manera de descongelar alimentos congelados. Descongelan suavemente los alimentos congelados en poco tiempo. Esto puede ser una gran ventaja, si de pronto llegan invitados inesperados.

Las aves congeladas deben descongelarse bien antes de la cocción. Retire todos los precintos de metal y quite todo el envoltorio para que el líquido descongelado se escurra.

Coloque los alimentos congelados en un plato sin tapa. Dé vuelta los alimentos en la mitad del proceso, escurra el líquido y quite los menudos lo antes posible. Verifique ocasionalmente los alimentos para asegurarse de que no se calienten.
Si las partes más pequeñas y delgadas de los alimentos congelados comienzan a calentarse, puede envolverlas en tiras pequeñas de papel de aluminio para protegerlas mientras se descongelan.

En caso de que la superficie exterior del ave comenzara a calentarse, detenga el proceso de descongelamiento y deje reposar 20 minutos antes de continuar. Deje reposar pescados, carnes y aves para que se descongelen por completo. El tiempo de reposo para que se descongelen por completo variará según la cantidad que se descongele. Remítase a la siguiente tabla.

Sugerencia: Los alimentos sin volumen se descongelan mejor que los gruesos y las cantidades más pequeñas requieren menor tiempo que las más grandes. Recuerde esta sugerencia a la hora de congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados que tengan una temperatura aproximada entre -18 y -20 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Tipo de carne			
Carne molida	250 g 500 g	20 %	6-7 9-12
Bistec de cerdo	250 g	20 %	5-7
	Instrucciones Colocar la carne en el plato giratorio. Proteger los bordes más delgados con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-30 minutos.		

(continuación)

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 31 2014-08-07 2:28:02

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Carne de ave			
Presas de pollo	500 g (2 piezas)	20 %	14-15
Pollo entero	1200 g	20 %	32-34
	Instrucciones Primero, colocar las presas de pollo con la piel hacia abajo; si el pollo está entero, primero colocar con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica plano. Proteger las partes más delgadas como alas y extremos con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-60 minutos.		
Pescado			
Filetes de pescado	200 g	20 %	6-7
Pescado entero	400 g	20 %	11-13
	Instrucciones Colocar el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica plano. Acomodar las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteger los extremos angostos de los filetes y la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 10-25 minutos.		
Fruta			
Frutos rojos	300 g	20 %	6-7
	Instrucciones Esparcir los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande). Dejar reposar durante 5-10 minutos.		
Pan			
Panecillos (cada uno aprox. 50 g)	2 piezas 4 piezas	20 %	1-1½ 2½-3
Tostada/Emparedado	250 g	20 %	4-4½
Pan alemán	500 g	20 %	7-9
(harina de trigo + centeno)	**Instrucciones** Acomodar los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 5-20 minutos.		

CONSEJOS Y TRUCOS

DERRETIR MIEL CRISTALIZADA

Coloque 20 g de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de vidrio.
Caliente durante 20 o 30 segundos al30 %, hasta que la miel se derrita.

DERRETIR GELATINA

Coloque láminas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un bol de vidrio Pyrex pequeño.
Caliente durante 1 minuto al 30 %.
Revolver después de derretir.

COCINAR GLASEADO/BAÑOS (PARA PASTELES Y TARTAS)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cocine destapado en un bol de vidrio Pyrex durante 3½ a 4½ minutos al 90 %, hasta que el glaseado o baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

COCINAR MERMELADA

Coloque 600 g de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa. Agregue 300 g de azúcar para conservas y revuelva bien.
Cocine con tapa durante 10 o 12 minutos al 90 %.
Revuelva varias veces durante la cocción. Viértala directamente en frascos pequeños para mermelada con tapas a rosca. Ponga el frasco tapado boca abajo durante 5 minutos.

COCINAR BUDINES/FLANES

Mezcle el polvo para budín con el azúcar y la leche (500 ml), siga las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Utilice un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa.
Cocine con tapa durante 6½ a 7½ minutos al 90 %.
Revuelva bien varias veces durante la cocción.

DORAR LÁMINAS DE ALMENDRA

Esparza de manera uniforme 30 g de almendras en láminas sobre un plato de cerámica mediano.
Muévalas varias veces mientras las dora por 3½ a 4½ minutos al 60 %.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 32 2014-08-07 2:28:02

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si experimenta cualquiera de los problemas que se detallan a continuación, intente las soluciones que se ofrecen.

Esto es normal.

- Hay condensación en el interior del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y la cubierta exterior.
- La luz refleja alrededor de la puerta y la cubierta exterior.
- El vapor se escapa alrededor de la puerta o las ventilaciones.

El horno no se inicia cuando presiona el botón Inicio.

- ¿La puerta está completamente cerrada?

Los alimentos no están cocidos en absoluto.

- ¿Configuró correctamente el cronómetro y presionó el botón **Inicio**?
- ¿La puerta está cerrada?
- ¿Puede haber sobrecargado el circuito eléctrico y ocasionado que se queme un fusible o que se active un disyuntor?

Los alimentos se cocinan de más o les falta cocción.

- ¿Se configuró el tiempo de cocción adecuado para el tipo de alimento?
- ¿Se seleccionó el nivel de potencia adecuado?

La bombilla de luz no funciona.

- La bombilla de luz no debe ser reemplazada por el usuario por cuestiones de seguridad. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Samsung más cercano para que un ingeniero calificado se acerque a reemplazar la bombilla.

El horno causa interferencia con radios o televisores.

- Cuando el horno está en funcionamiento, puede causar una pequeña interferencia en televisores o radios. Esto es normal. Para resolver este problema, instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si la interferencia es detectada por el microprocesador del horno, se puede reiniciar la pantalla. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Reajuste el temporizador.

Humo y mal olor al iniciar el funcionamiento.

- Esta es una condición temporal debido al calentamiento de los componentes nuevos. El humo y el olor desaparecerán por completo después de 10 minutos de funcionamiento.
  Para eliminar el olor más rápidamente, opere el horno de microondas colocando una solución con limón o jugo de limón dentro del gabinete.

Se producen chispas y craqueos (arco eléctrico) en el interior del horno.

- ¿Utilizó una fuente con bordes de metal?
- ¿Dejó un tenedor u otro utensilio de metal dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio demasiado cerca de las paredes internas?

Si las guías anteriores no le permiten resolver el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.
Tenga preparada la siguiente información:

- El número de modelo y el número de serie que en general están impresos en la parte posterior del horno
- Los detalles de su garantía
- Una descripción precisa del problema

Luego comuníquese con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

Si el nivel de potencia se ajusta a más del 70 %, luego de 20 minutos se ajustará automáticamente al 70 % para evitar una sobre cocción.

CÓDIGO DE ERROR

Significado del mensaje “SE”.

- El mensaje “SE” indica que se ha producido una falla de “Key Short (Tecla en cortocircuito)”.
  Verifique si se han pulsado uno o más botones durante un tiempo excesivo.
  Apague el horno y vuelva a ajustarlo.
  Si vuelve a ocurrir, comuníquese con el centro local de atención al cliente de Samsung.

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 33 2014-08-07 2:28:02

GRACIAS POR ELEGIR A SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo.
Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Distribuidor _____

especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza en todo momento por mejorar sus productos.
Es por eso que tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones para el usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Modelo	AME1114T*, AME0114MB
Fuente de alimentación	220 V ~ 60 Hz
Consumo de energía Microondas	 1500 W
Potencia de salida	100 W / 1000 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P (31)
Método de enfriamiento	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Prof.) Exterior Cavidad del horno	 517 x 297 x 386 mm (AME1114T*) 517 x 297 x 384 mm (AME0114MB) 357 x 255 x 357 mm
Volumen	1,1 pies cúbicos
Peso Neto	 14,5 kg

AME1114TST_XPE_DE68-04267A-00_MES.indd 34 2014-08-07 2:28:02

NOTAS

NOTAS

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/mx/support
ARGENTINE	0800-333-3733	www.samsung.com/ar/support
URUGUAY	000-405-437-33	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
PARAGUAY	009-800-542-0001	
BRAZIL	0800-124-421 (Demais cidades e regiões) 4004-0000 (Capitais e grandes centros)	www.samsung.com/br/support
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/cl/support
BOLIVIA	800-10-7260	www.samsung.com/cl/support
COLOMBIA	Bogotá 600 12 72 Gratis desde cualquier parte del país 01 8000 112 112 ó desde su celular #SAM(726)	www.samsung.com/co/support
COSTA RICA	0-800-507-7267 00-800-1-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
DOMINICA	1-800-751-2676	
ECUADOR	1-800-10-72670 1-800-SAMSUNG (72-6786)	
EL SALVADOR	800-6225	
GUATEMALA	1-800-299-0013 1-800-299-0033	
HONDURAS	800-27919267 800-2791-9111	
JAMAICA	1-800-234-7267 1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin_en/support (English)
NICARAGUA	001-800-5077267	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
PANAMA	800-7267 800-0101	
PERU	0-800-777-08	www.samsung.com/pe/support
PUERTO RICO	1-800-682-3180	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ve/support

DE68-04267A-00